

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

70% Arinto, 25% vinha de mistura, 5% Alicante branco.

**ÁLCOOL:** 13,0% Vol.

### CONCEITO

Branco produzido a partir das castas tradicionais alentejanas: Arinto, Alicante Branco e vinhas velhas de mistura, com intervenção mínima, sem adição de sulfuroso até ao final da fermentação e fermentação espontânea em barricas e estágio longo sobre borras.

### NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino palha. Aroma intenso, complexo, que junta notas de toranja, casca de laranja, com alguma nata fresca. Na boca ataque texturado, com frescura presente, retro rica, intensa. Final persistente.

### ORIGEM

Vinho Regional Alentejano.

### PRODUÇÃO

8734 garrafas de 0,75L.

### GASTRONOMIA

Vinho com alguma concentração, intensidade aromática e notas terciárias, combina bem com peixes mais elaborados como forno, caldeiradas, ou carnes brancas mais simples.



### SOLOS

Graníticos.

### VITICULTURA

Vinhas em modo biológico com idade entre 25 e 30 anos. As nossas vinhas estão também todas certificadas dentro do programa de sustentabilidade do Alentejo.

### PRODUTIVIDADE

3000 kg/ha

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual noturna, mesa de escolha, prensa direta sem esmagamento e decantação a frio durante cerca de 12 horas, sem aditivos. Fermentação espontânea em barricas sem qualquer controlo de temperatura.

### ESTÁGIO

15 meses em borra fina, sem battonage em 80% barricas usadas e 20% barricas novas de carvalho francês.

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C, servir a 10°C, e ser bebido a 12°C.

### ANÁLISES

Sulfitos: 50 < SO<sub>2</sub> < 100 mg/L  
(limite de sulfitos vinho biológico < 150 mg/L; limite de sulfitos vinho biodinâmico < 90 mg/L).

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA

ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fitapreta Vinhos, Lda.

Paço Morgado de Oliveira, EM527 km10  
7000-016 Graça do Divor, Évora - Portugal

Tlf: +351 915 880 095 | 213 147 297

E-mail: [info@fitapreta.com](mailto:info@fitapreta.com)

[www.fitapreta.com](http://www.fitapreta.com)